



## LIEBE GÄSTE UND FREUNDE DES LANDGUT STOBER,

wir heißen Sie ganz herzlich willkommen auf dem ehemaligen Landgut der Familie Borsig.

Wer ein Kulturgut von der Größenordnung des Landgut Stober aufwendig, originalgetreu und einfühlsam renovieren möchte, muss ein Visionär sein. Michael Stober hatte eine Vision, als er im Jahr 2000 zum ersten Mal die verfallenen Gebäude aus rotem Ziegelmauerwerk am Groß Behnitzer See erblickte. Daraus wurde Wirklichkeit.

Verweilen Sie in unserem Restaurant oder auf unserer idyllischen Seeterrasse.

Unser Küchenteam setzt auf saisonale Gerichte mit Produkten aus der Mark Brandenburg – am liebsten in Bio-Qualität, zertifiziert durch die Ökoprüfstelle DE-ÖKO-037 und unser Bioland Zertifikat 2DABoFWAAVI8. Marktfrische Produkte, ein guter Draht zu Kleinerzeugern und Fleisch von Tieren, die auf den Weiden um die Ecke grasen durften, bilden die Grundlage für unsere Speisekarte. Alles wird frisch zubereitet – ohne Geschmacksverstärker, ohne Pulver. Und nur wer seine Tiere und Pflanzen mit so viel Liebe behandelt wie wir, darf uns beliefern.

### **Aktuelle Öffnungszeiten:**

Donnerstag - Sonntag: 12:00 bis 21:00 Uhr

Planen Sie eine Feier? Dann wenden Sie sich bitte an unser Event- und Veranstaltungsteam. Für Veranstaltungen jeglicher Art von 20 bis 2.000 Personen bieten unsere 30 Veranstaltungsräume den passenden Rahmen. Insbesondere als außergewöhnlicher Ort für Hochzeiten und Tagungen, Seminare und Feiern hat sich das Landgut Stober in den vergangenen Jahren einen Namen gemacht. Wir arrangieren einzigartige Feierlichkeiten und freuen uns darauf, ganz speziell auf Ihre Wünsche eingehen zu dürfen.

Unsere Lieferanten sind u.a.:

Forellenhof, Rottstock / Richard's Wild, Fürstenberg/Havel / Rixmanns Gemüse, Linum  
Dörmann's Hofkäserei, Petershagen / Fischerei Schröder, Havelaue

**Wir freuen uns, dass Sie unsere Gäste sind!**

Ihre Gastgeberfamilie Tanja Getto-Stober & Michael Stober  
und unser Team vom Landgut Stober

Im Fall von Unverträglichkeiten und/oder Allergien wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.





**LANDGUT  
STOBER**

## IHRE SPEISEKARTE

### VORSPEISE

#### APPETIZERS

<b>Feine Räucherfisch-Suppe / Dillschmand / Forelle / Crouton</b> fine smoked fish soup / dill sour-cream / trout / crouton	<b>8,50 Euro</b>
<b>Vegan - Kraftbrühe / Tomaten / Basilikum / Sonnenblumenravioli</b> vegan - power broth / tomatoes / basil / sunflower ravioli	<b>8,50 Euro</b>
<b>Gebackene Frühlingsrolle / Landente / Rotkohlsalat / Balsamico-Jus</b> baked spring roll / duck / red cabbage salad / balsamic jus	<b>12,50 Euro</b>
<b>Hausgemachtes / Mangold-Kimchi</b> homemade / chard kimchi	<b>3,00 Euro</b>

Wir verwenden fast ausschließlich regionale Produkte höchster Qualität, einige in Bioqualität.  
Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

We use almost exclusively regional products of highest quality, many in organic quality. All prices include VAT.

Kartenzahlung erst ab einem Betrag von 20,00€ möglich.

Card payment is only possible from an amount of 20,00 €.



**LANDGUT  
STOBER**

## HAUPTGANG

### MAIN COURSE

- Vegan - Gebratene Gemüse-Maultaschen / Tofu / Salbeischaum /  
Zwiebeln / knuspriger Grünkohl** **19,50 Euro**  
vegan - fried vegetable mault pockets / tofu / sage foam / onions / crispy kale
- Fangfrischer Fisch von der Fischrei Schröder aus Havelaue /  
Kräuterspitzkohl / Petersilienkartoffeln / Rieslingschaum** **26,50 Euro**  
freshly caught fish from Fischrei Schröder from Havelaue / herb pointed cabbage /  
parsley potatoes / riesling foam
- Rosa gebratenes Steak vom Rind / Wintergemüse /  
Schnittlauchpüree / Jus** **26,50 Euro**  
pink roasted steak of beef / winter vegetables / chive puree / jus
- „Landgut-Wilderei“ / Steak / Ragout / Bratwurst vom heimischen Wild /  
Kartoffelpüree / Rosenkohlblätter / Sonnenblumenkerne** **28,50 Euro**  
"Landgut-Wilderei" / Steak / Ragout / bratwurst from local game / mashed potatoes /  
brussels sprouts leaves / sunflower seeds

## LANDGUT FRÜHJAHRSSPECIAL

### FÜR 2 PERSONEN

- Fischeintopf „Bouillabaisse“ von Havelfischen und Flusskrebs /  
serviert im Kupfertopf / Dillkartoffeln / Mangold-Kimchi /  
Kräuterbaguette** **34,50 Euro**  
fish stew "Bouillabaisse" of havel fish and crayfish / served in copper pot /  
dill potatoes / chard kimchi / herb baguette

Wir verwenden fast ausschließlich regionale Produkte höchster Qualität, einige in Bioqualität.  
Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

We use almost exclusively regional products of highest quality, many in organic quality. All prices include VAT.

Kartenzahlung erst ab einem Betrag von 20,00€ möglich.

Card payment is only possible from an amount of 20,00 €.



**LANDGUT  
STOBER**

## UNSERE KINDERKARTE

### EDDAS UND JONAS LIEBLINGSGERICHTE

#### EDDA'S AND JONA'S FAVORITE KIDS DISHES

<b>Nudeln / Tomatensoße</b> pasta / tomato sauce	<b>5,50 Euro</b>
<b>Pommes / Nuggets</b> fried potatoes / nuggets	<b>7,50 Euro</b>

### NACHSPEISE

#### DESSERT

<b>Käse von Dörmann's Hofkäserei aus Petershagen / Birnensenf / Bauernbrot</b> cheese from Dörmann's Hofkäserei from petershagen / pear mustard / farmhouse bread	<b>14,50 Euro</b>
<b>Vegan - Muskatblüten-Eis / Milchreis-Schaum / Rumtopf-Früchten</b> vegan - mace ice cream / rice pudding foam / rum stewed fruit	<b>8,50 Euro</b>
<b>Aprikosen-Griess-Knödel / Karamell-Walnuss-Glace / Gewürzorange</b> apricot grilled dumplings / caramel walnut ice cream / spice orange	<b>9,50 Euro</b>

### KUCHEN (NACH TAGESANGEBOT)

#### CAKES (DAILY OFFERS)

<b>Blechkuchen, verschiedene Sorten</b> different cake varieties, please ask our friendly staff	<b>3,50 Euro</b>
<b>Eine Portion Sahne</b> portion of whipped cream	<b>0,80 Euro</b>

Wir verwenden fast ausschließlich regionale Produkte höchster Qualität, einige in Bioqualität.

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

We use almost exclusively regional products of highest quality, many in organic quality. All prices include VAT.

Kartenzahlung erst ab einem Betrag von 20,00€ möglich.

Card payment is only possible from an amount of 20,00 €.